Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

LAMOTHE-ABIET ISO 22000 REGISTERED

FICHE TECHNIQUE

EXCELLENCE STR

FORMULATION

Levures sèches actives

DOMAINE D'APPLICATION

Fermentation alcoolique des moûts de raisin
Contrôle technique et organoleptique de la fermentation alcoolique

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose : 20 g/hL.
Mode d'emploi : suivant le protocole indiqué sur l'emballage.
Points sensibles :

- Respecter les températures et les durées de réhydration préconisées
- Éviter les chocs thermiques
- Employer séparément d'autres produits œnologiques **(hors utilisation d'Oenostim)**

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Granulés fins	**Staphylocoques**	Ø / 1g
Couleur	Marron clair	**Moisissures**	$< 10^3$ UFC/g
Humidité	< 8%	**Salmonelles**	Ø / 25g
Levures revifiables	$\geq 10^{10}$ UFC/g	**Coliformes**	$< 10^2$ UFC/g
Autres levures	$< 10^5$ UFC/g	**Plomb**	< 2 ppm
Bactéries lactiques	$< 10^5$ UFC/g	**Arsenic**	< 3 ppm
Bactéries acétiques	$< 10^4$ UFC/g	**Cadmium**	< 1 ppm
Escherichia coli	Ø / 1g	**Mercure**	< 1 ppm

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos (sous vide), dans un lieu frais (idéalement +4°C), propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.
Ne pas conserver ou utiliser un paquet entamé.

CONDITIONNEMENT - DLUO

Sachet sous vide de 500g – Carton de 10 kg
DLUO : 4 ans

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE

MK 06/12/2013

ZA Actipolis- av. Ferdinand de Lesseps – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 /
contact@lamothe-abiet.com - **www.lamothe-abiet.com**
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722

FICHE DE DONNEES DE SECURITE
Annexe II directive (CE) 1907 - 2006
EXCELLENCE STR

Date: 09/02/2010 Ind. Rev.: 4

1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/PREPARATION ET DE LA SOCIETE/ENTREPRISE

1.1. Identification de la substance/préparation : **EXCELLENCE STR**

1.2. Utilisation de la substance/préparation : Levures sèches actives de fermentation alcoolique des moûts.

1.3. Identification de la société/entreprise :

LAMOTHE-ABIET Z.A. ACTIPOLIS AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610 CANEJAN
Tel: 05.57.77.92.92 Fax:05.56.86.40.02 contact@lamothe-abiet.com www.lamothe-abiet.com

1.4. Numéro de téléphone d'appel d'urgence : Centre Anti-Poison de Bordeaux: 05.56.96.40.80.
ORFILA 01 45 42 59 59

2. IDENTIFICATION DES DANGERS

La levure sèche de vinification ne présente aucun danger et ne nécessite, de ce fait, aucune précaution de sécurité particulière.
Substance apportant un danger : néant
Saccharomyces cerevisiae : 100%
N°CAS : Non référencé
LD 50 et LC 50 : Non établit

3. COMPOSITION /INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Produit : Levures sèches actives
Type : Saccharomyces cerevisiae
Description : Culture de levure sous forme de poudre

4. PREMIERS SECOURS

Signes et symptômes de surexposition

Contact avec la peau:	Peut provoquer des irritations en cas de contact prolongé
Contact avec les yeux:	Peut provoquer des irritations en cas de contact direct avec les yeux
Inhalation:	Peut entrainer une sensibilisation allergique en fonction du niveau et de la durée d'exposition, et de la sensibilité de l'individu. L'exposition répétée chez des personnes sensibilisées peut causer une réaction allergique respiratoire dans des minutes qui suivent le contact ou retardée. Les symptômes typiques sont l'irritation respiratoire et la difficulté respiratoire.
Ingestion:	L'ingestion massive de Levures sèches actives fortement concentrée peut entrainer des malaises intestinaux.

5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Ininflammable

Moyens d'extinction nécessaires:	ceux adaptés aux feux de "produits secs"
Moyens d'extinction nécessaires:	aucun
Risques:	aucun

6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE REJET ACCIDENTEL

Ramasser par moyen mécanique et rincer à l'eau.

7. MANIPULATION ET STOCKAGE

Manipulation:	Pas de précautions particulières
Stockage:	En emballage d'origine, fermé, à température ne dépassant pas 20°C.

8. CONTROLE DE L'EXPOSITION - PROTECTION INDIVIDUELLE

Protection respiratoire:	Utiliser un masque de protection en cas de poussières excessives
Contact avec les yeux:	Utiliser un masque de protection en cas de poussières excessives – En cas de contact avec les yeux rincer abondamment à l'eau
Vêtements :	Vêtements de protection individuelle

9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Etat physique: Solide (poudre)

Aspect: Poudre beige clair à beige
Solubilité dans l'eau Partiellement soluble
Pression de vapeur : Non applicable.
Densité de vapeur : Non applicable
Point d'ébullition : Non applicable
Point de fusion : Non applicable
PH : Aucune donnée disponible.

10. STABILITE ET REACTIVITE

Conditions a éviter: Aucune
Matières à éviter: Aucune
Produits de décomposition dangereux: Aucun

11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Stabilité: Stable dans des conditions normales d'utilisation
Incompatibilité: Aucune incompatibilité dangereuse. L'humidité et des températures élevées sont nuisibles au maintien à la concentration de levure viable dans le e produit.
Conditions à éviter: Éviter le stockage à des températures élevées pendant des périodes prolongées. Évitez une humidité élevée
Produits de decomposition dangereux: None.

12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

Non nuisible à l'environnement

13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

Produit organique. Son élimination ne présente aucun danger.

14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Non concerné par la réglementation sur le transport des matières dangereuses

15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Non concerné par la réglementation sur l'étiquetage des substances dangereuses

16. AUTRES DONNEES

Les informations portées sur cette fiche de donnée de sécurité sont considérées, à la date de publication comme vraies et correctes. Cependant la précision et l'exhaustivité de ces informations, ainsi que toutes les réglementations sont données sans garanties.
Les conditions d'utilisation étant hors du contrôle de notre société, il appartient à l'utilisateur de déterminer les conditions de l'utilisation sûre de cette préparation.
« Nous informons les utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lequel il est conçu. L'utilisateur doit connaître et appliquer l'ensemble de la réglementation régissant son activité. »

Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

LAMOTHE-ABIET ISO 22000 REGISTERED

CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que :

L'ensemble des produits LAMOTHE-ABIET :

ALIMENTARITÉ

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, apte à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine. L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet fixant certaines modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.
Le certificat ISO 22000 délivré à LAMOTHE-ABIET est la preuve de sa conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication.

CONFORMITÉ

Sont conformes au règlement CE 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 et UE 53/2011 pour le marché vinicole.
Sont conformes à nos Fiches Techniques en vigueur.

CODEX

Répondent aux normes et recommandations du *Codex Alimentarius* et aux règles d'hygiène et sont conformes aux règles de l'Etat français au niveau alimentaire en tant qu'additif (Règlement UE 231/2012) ou auxiliaire agroalimentaire.

NON OGM

Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01 ; ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

NON IONISANT

Ne subissent pas de traitement ionisant.

SANS NANOTECHNOLOGIES

Ne sont pas issus de l'utilisation des nanotechnologies.

Canéjan le : 14/11/2013

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722

UTILISATION DE NOS PRODUITS EN BIO (UE) ET NOP (USA)

En référence aux Règlements :

- Règlements UE n°203/2012, Annexe VIII bis modifiant le Règlement CE n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique.

- Règlement NOP (*National Organic Program*) de l'USDA (*United States Department of Agriculture*).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 203/2012	NOP (USA) « MADE WITH… »
PRODUITS DE FERMENTATION	Levures[1]	Gamme Excellence®, Gamme L.A., Alliance Uvarum	Autorisé	
	Levures inertées[1]	OptiML® (*nutriment pour bactérie*)		
	Écorces de levures[1]	Natur'Soft®, Aroma Protect		
	Bactéries	Oeno 1®, Oeno 2, B16		
PRODUITS DE NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH		
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine		
	Phosphate diammonique, levures inertées[1] et thiamine	Vitactif		
	Écorces de levures[1]	Biofix® (*nom conventionnel, non biologique*)	Autorisé	
	Écorces de levures[1] et levures inertées[1]	Oenostim®, Optiflore®		
PRODUITS DE CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, Ultrazym® 100G, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® Vintage FCE	Autorisé *Uniquement pour la clarification*	Autorisé
	Autres enzymes	Novarom® Blanc (*ß-glucosidases*), Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (*pectinases + ß-glucanases*), Lacticide (*Lysozyme*)	Non Autorisé	Autorisé
	Bentonite	Bentosol Calcique, Bentosol Poudre, Bentosol Protect	Autorisé	
	Bentonite et alginate	Adjuvant E2F®	Autorisé	Non Autorisé
	Matières protéiques d'origine végétale[2]	Greenfine® Must, Greenfine® Wine, Greenfine® Press	Autorisé	
	Colle de poisson[2]	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Caséine*	Caséine soluble*, Supramix*		
	Caséinate de potassium*	Caséimix*		
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.	Autorisé	
	Tanins[2]	Exceltan®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Harmotan®, Softan® Final Touch, Softan® P, Softan® S, Softan® V, Tanin Spécial Chêne, Vinitan®, Tanin E2F®	Autorisé	Autorisé *Dans certains cas*
		Tanin Gallique à l'Alcool	Autorisé	Non Autorisé
	Écorces de levures[1] et enzymes pectolytiques	Natur'Fine®, Natur'Fine® Prestige	Autorisé *Uniquement pour la clarification*	Autorisé
	Gélatines[2]	Geldor®*, Gélatine Supérieure de Russie*, Gélatine Spéciale Vins Fins*, Gelfine®, Geliclar*, Flottagel®*	Autorisé	Autorisé *Dans certains cas*
	Ovalbumines[2]*	Albumine d'œuf poudre*, Ovaline®*	Autorisé	Autorisé

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 203/2012	NOP (USA) « MADE WITH… »
PRODUITS DE STABILISATION / CONSERVATION	Acide métatartrique	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Sulfate de cuivre	Sulfate de cuivre	Autorisé *Utilisation autorisée jusqu'au 31 Juillet 2015*	Non Autorisé
	Anhydride sulfureux*	Anhydride sulfureux*, Sulfisol 6%*	Autorisé	
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium*	Sulfisol 8%*, Sulfisol 18%*	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium*	Sulfisol 10%*, Sulfisol 15%*		
	Métabisulfite de potassium*	Pyrosulfite de potassium*, Coeff 2*, Coeff 5*		
	Soufre	Pastilles et Bougies SANITA	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique	Autorisé	
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Traitement spécifique	Antioxy L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon super ultose TS	Autorisé	Non Autorisé *Uniquement autorisé pour la filtration*
	Charbon (décontamination)	Géospriv		
	Mannoprotéine	Stab K®	Non Autorisé	Autorisé
	Gomme arabique[2]*	Gomme L.A.*, Gomme arabique Standard*, Vinogom®*, Excelgom®	Autorisé	
PRODUITS D'ACIDIFICATION/ DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium	Autorisé	Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900	Autorisé *Uniquement comme adjuvant de filtration inerte*	
	Cellulose	Cellulose Activée		
	Cellulose et terre de diatomées	Précouche L.A.		
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Terre Super 50		
PRODUITS DU BOIS Œnobois® gamme lamothe-abiet	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Sticks, Mini Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®	Autorisé	

[1] *Pour chacune des différentes souches de levures, provenant de matières biologiques si elles sont disponibles* : dans l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les écorces de levures et les levures inertées.

[2] *Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles* : dans l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les gélatines, tanins, gommes arabiques, protéines végétales, colle de poisson et albumine.

* Contenant des allergènes au sens de la liste annexée au Règlement UE n°1169/2011.

L'ensemble de ces produits est non ionisé, aucun produit n'a subi de radiations. Ils ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement CEE 1830/2003.

L'emploi de ces produits est conforme au Règlement CE 491/2009 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et au règlement CE 606/2009 fixant certaines modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

Cette liste est donnée à titre indicatif. Avant toute utilisation, nous vous recommandons de valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre.

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité

Canéjan le : 29/11/2013

Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

LAMOTHE-ABIET ISO 22000 REGISTERED

A l'attention de toute personne concernée

Canéjan le : 14/11/2013

Madame, Monsieur,

Les produits œnologiques que nous vous fournissons sont soit :

- Des additifs alimentaires pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine au sens de la Directive 89/107/CEE du Conseil (art.2.3). A ce titre, ils ne rentrent pas dans le champ d'application du Règlement 1907/2006/CE du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances REACH.
C'est pourquoi ces produits ne sont ni soumis au pré enregistrement ni à l'enregistrement auprès de l'Agence Européenne des Produits Chimiques.

- Des substances chimiques ou des auxiliaires technologiques qui sont donc soumis au pré enregistrement et/ou à l'enregistrement auprès de l'Agence Européenne des Produits Chimiques.

Le pré enregistrement des substances constitue la première étape de REACH. Il devait se faire entre le 1er juin et le 30 novembre 2008.
LAMOTHE-ABIET ou ses fournisseurs ont pré enregistré toutes les substances concernées par REACH entrant dans sa gamme de produits.
Le pré enregistrement permet de bénéficier des délais de transition accordés pour l'enregistrement des substances jusqu'en 2010 ou 2018. Ces délais dépendent des quantités produites et/ou importées ainsi que de leur classification par REACH.

L'enregistrement dans REACH demande la collecte et le traitement d'un nombre très important de données concernant les applications et l'exposition aux substances lors de leur utilisation par les clients et par tous les utilisateurs aval. Cette étude se fait en étroite collaboration avec nos fournisseurs et notre laboratoire d'analyse. Dès réception de tous les résultats nous serons en mesure d'enregistrer nos produits concernés par la directive REACH et pourrons vous transmettre leur numéro d'enregistrement.
Pour toute demande d'informations complémentaires concernant la Directive REACH sur l'un de nos produits, n'hésitez pas à transmettre votre demande à notre Service Qualité qui se tient à votre disposition pour examiner vos questions et y répondre dans les meilleurs délais.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur l'expression de nos sincères salutations.

Canéjan le : 14/11/2013

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02
contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722

Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

MOODY CERTIFICATION ISO22000 FRANCE CERTIFICATE No. 2007122028

UTILISATION DES LEVURES LAMOTHE-ABIET EN BIO

Les souches de levures suivantes sont le fruit d'un important travail de recherche et de développement mené pas la société LAMOTHE-ABIET qui en est donc le propriétaire exclusif.
En l'état actuel de ses connaissances, la société LAMOTHE-ABIET indique qu'aucune de ses souches conventionnelles n'est disponible en BIO.

Excellence® B2
Excellence® C1
Excellence® FBY
Excellence® FR
Excellence® FTH
Excellence® FW
Excellence® SP
Excellence® STR
Excellence® TXL
Excellence® XR

LA Arom
LA Bayanus
LA Cerevisiae
LA n°5
LA RB2
LA BJL
LA L13
LA Prise de Mousse

L'emploi de ces levures entre donc dans le cadre de la réglementation européenne BIO concernant les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole (Règlement UE n°203/2012, Annexe VIII bis modifiant le Règlement CE n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique).

L'emploi de ces produits est conforme au règlement 479/2008 (dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009) portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

L'ensemble de ces produits ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

Avant toute utilisation, nous recommandons de valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre.

Canéjan le : 14/06/2013

Marie-Laure MURAT
Directrice Générale

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722

Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

MOODY CERTIFICATION ISO22000 FRANCE CERTIFICATE No. 2007122028

CERTIFICAT D'ALIMENTARITE

Nous certifions que l'ensemble des produits œnologiques et de filtration que nous commercialisons sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie :

* **aptes à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine.**

* conformes au règlement 479/2008 (dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009) portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

Canéjan le : 29/08/2012

Christine CODET
Service Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722

Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

MOODY CERTIFICATION ISO22000 FRANCE CERTIFICATE No. 2007122028

ABSENCE D'OGM

Dans l'état actuel de nos connaissances, aucun des produits que nous commercialisons ne sont concernés par d'éventuelles manipulations génétiques, ni contenir d'O.G.M.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits œnologiques que ce ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

Ils ne sont donc pas concernés (ni les produits où ils sont utilisés), par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CEE 1830/2003, ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003.

L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement 479/2008 dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009 et portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

Canéjan le : 29/08/2012

Christine CODET
Service Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722

Solutions for wine making
LAMOTHE-ABIET

MOODY CERTIFICATION ISO22000 FRANCE CERTIFICATE No. 2007122028

CERTIFICAT DE CONFORMITE

Nous certifions que l'ensemble des produits œnologiques que nous commercialisons sont conformes au Codex Œnologique International.

L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement 479/2008 dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 606/2009 de la commission du 10 Juillet 2009 et portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements C.E 1493/1999, C.E 1782/2003, C.E 1290/2005 et C.E n°3/2008 et abrogeant le règlement CEE 2392/86.

Canéjan le : 29/08/2012

Christine CODET
Service Qualité

ZA ACTIPOLIS – AVE FERDINAND DE LESSEPS – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 / contact@lamothe-abiet.com
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722